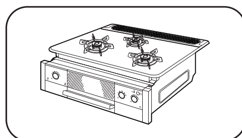
ガスビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

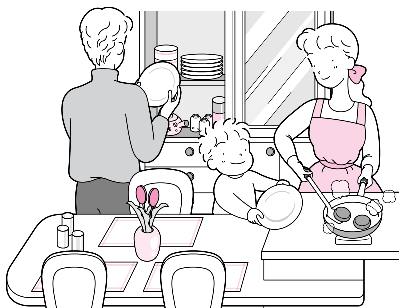
型　　番
110-H730型・110-H731型 110-H732型・110-H733型

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型　式　名
C3WD5PJALG C3WD5PJARG





もくじ	ページ

大阪ガス

36305200

TN52

使用前に
1 とくに注意していただきたいこと

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

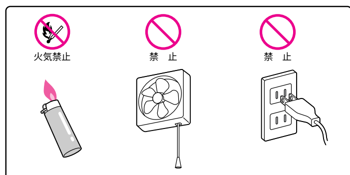
発火注意	必ず守る	禁止	分解禁止
火気禁止	接触禁止		

⚠危険

ガス漏れ時は、絶対に、

- **火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺の電話も使用しない**

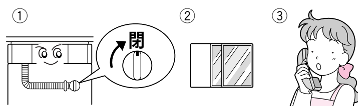
火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

必ず守る

①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③販売店または、もよりの大阪ガス（供給業者）に連絡する。



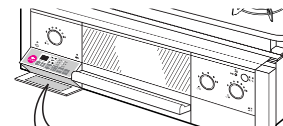
⚠警告

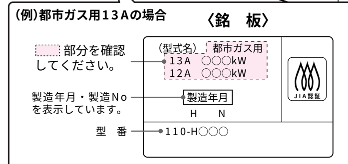
必ず守る

必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

※機器内部に手などを入れない。
機器の故障や機器の突起物などでけがをする原因になります。





必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

⇨別添の『工事説明書』を参照してください。

必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける

取り付けなかった場合、火災の原因になります。

※防熱板の購入は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

必ず守る

機器の設置（取り付け、取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。

⇨別添の『工事説明書』を参照してください。

必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する

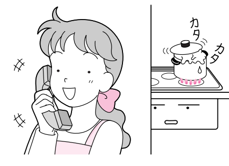
ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。

禁　止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくおそれがありますので注意してください。



〈つづく〉

使用前に

1 とくに注意していただきたいこと

〈つづき〉


禁止

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど、引火のおそれのあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。




禁止

引火のおそれのあるものは使用しない

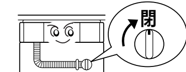
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。


必ず守る

使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時はガス栓も閉じてください。




分解禁止

分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。

ガス漏れや火災・故障の原因になります。


必ず守る

異常時・緊急時の処置

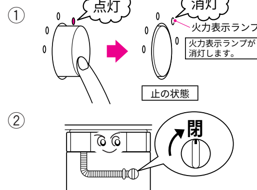
- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

  ①バーナーの火を消す。
  (点火／消火ボタンを 止の状態 にする。)

  ②機器のガス栓を閉じる。

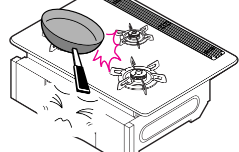


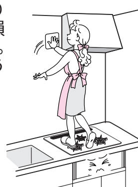
- 再使用するときは、11ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。


禁止

ガラス注意

- トッププレートに衝撃を加えない。
  トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。もし破損したときは程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に乗らない。
  ※この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いします。



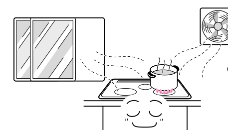


⚠注意


必ず守る

使用中は換気をする

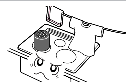
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。
排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。




禁止

調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。




必ず守る

幼児や小さなお子さまには触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。


必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押して 止の状態 にし、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをする原因になります。


必ず守る

使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。


必ず守る

点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。


必ず守る

トッププレートは取りはずさない

トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合変色したり、またキズの原因になります。


接触禁止

使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

お願い

■**この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。**

■**長期間使用しない場合は・・・**

- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■**冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。**

■**みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。**

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。)

■**機器を廃棄する場合は・・・**

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をされる場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理をしてください。

■**機器や機器周辺（システムキッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。**

機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

■**機器下にオーブン設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで放置しないでください。やけどや過熱による変形などの原因になります。**

1 周囲の防火措置（機器の設置）について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し安全な位置に正しく設置してください。

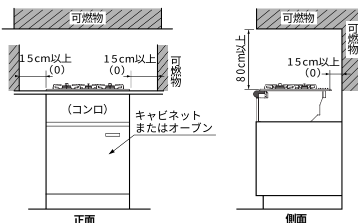
防火上の離隔距離

◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することが出来る場所に設置してください。
◎この機器は防火性能評定品です。

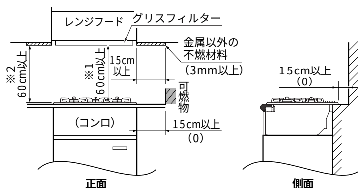
⚠警告
- 周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する。
火災のおそれがあります。

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



レンジフードおよび不燃材の場合



ガス機器防火性能評定品			
可燃物からの離隔距離（cm）			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	15以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合
グリスフィルター
金属以外の不燃材（3mm以上）
15以上　15以上　60以上　60以上　15以上
財団法人　日本ガス機器検査協会
600幅全口センサー仕様

防火性能評定シール
（トッププレート・機器右側に貼付）

※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

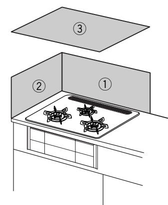
※（　）内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

◎**上記離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。**

⚠注意
- 防熱板（別売品）は、必ず指定のものを使用する。
- 防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。
火災のおそれがあります。

- 防熱板は3種類用意しています。
- 用途に合った防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。
※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0206	350	600
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900

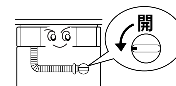


※イラストはイメージ図です。

防熱板のお求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。

1 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。

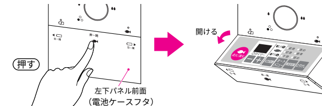


■乾電池の取り付けかた。（電池ケースはパネル前面にあります。）

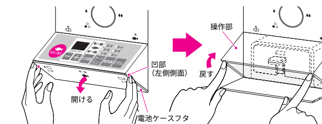
この機器は単1形（1.5V）アルカリ乾電池を2個必要とします。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。取り替え時は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。
※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。

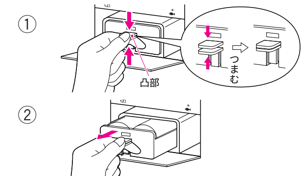
1.
- 左下パネルの前面上部を押し、左側の操作部を出した状態にする。



2.
①電池ケースフタの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開ける。
②操作部のフチを指で押して操作部のみを元に戻す。
※操作部を戻すとき、フチ部分以外は手を触れないでください。

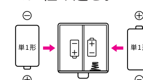


3.
[電池ケースの取りはずしかた]
①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
②電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取りはずす。
※機器内部に手などを入れない。
機器の故障や機器の突起物などでけがをする原因になります。

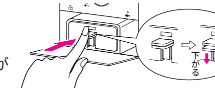


4.
[乾電池の取り付けかた]
乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

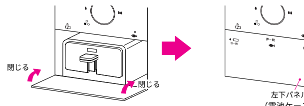
お願い
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。



5.
[電池ケースの取り付けかた]
電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。
※電池ケースを完全に押し込んだときに、下のケース凸部が下がってロックされます。



6.
- 左下パネルの前面上部を押し、電池ケースフタを元どおりに閉じる。
※電池ケースフタを閉じると操作部が再び開くことがあります。
再度操作部を閉じてください。



7.
- 電源スイッチが入るか確認する。



各部のなまえと特長

型　番	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左前バーナー仕様	右前バーナー仕様	左下パネル	右下パネル
110-H730型	ブラック	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作部	コンロ操作部
110-H731型			標準バーナー	チャオバーナー		
110-H732型	シェルホワイト		チャオバーナー	標準バーナー		
110-H733型			標準バーナー	チャオバーナー		

●操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。

▣チャオバーナーで 強火！
●中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

▣標準バーナーで トロ火！
●本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

▣小バーナーで とことんトロ火！
●さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。

安全性の追求

■全コンロバーナー消し忘れタイマー付 ☞37
消し忘れタイマー(2時間)が組み込まれているため安心です。30分毎に使用中報知します。

■立消え安全装置(全バーナー) ☞37
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

■焦げつき自動消火機能(コンロバーナー) ☞37
空だきや、煮もの調理をしているとき、鍋の焦げつきを検知して自動的にガスを止め消火します。

■天ぷら油過熱防止機能(コンロバーナー) ☞38
約250℃～260℃で自動的に温度調節を行います。この状態が30分続くと自動的にガスを止め消火します。

■鍋なし検知機能(チャオ・標準バーナー) ☞39
調理前・中に、ごとくの上に鍋がのっているかどうかを検知します。
調理中に鍋を上げると自動的に火力を調節します。
鍋なし状態が続くと自動的にガスを止め消火します。

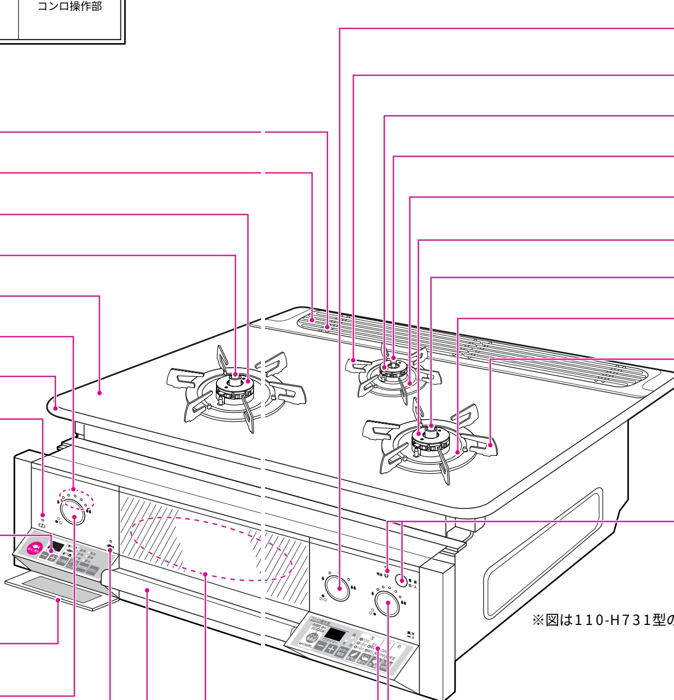
■グリル異常過熱防止センサー ☞40
グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動的に火力を弱めたり、ガスを止め消火したりします。

■グリル燃焼ランプ ☞29
グリルの点火、燃焼中がひとめで分かります。

■ロック機能付 ☞9
全バーナーが使用されていないとき、操作ロックができますので、小さなお子さまのいたずら防止ができます。

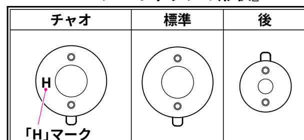
※ ☞□ 内の数字は参照ページを示しています。

★印は交換対応部品です。詳しくは52ページの交換部品を参照してください。



※図は110-H731型の場合です。

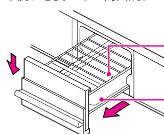
『バーナーキャップの形状』



※チャオバーナーは、トッププレートのバーナー近くに“チャオ”ラベルで表示しています。

■水のいらない両面焼グリル
●魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

[グリルとびら部]
●グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。

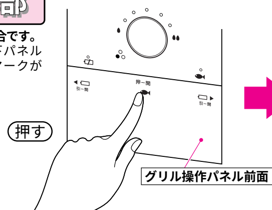


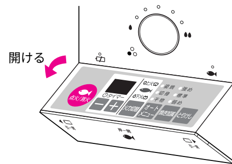
使用前に
1 各部のなまえと特長

※ ☞ 内の数字は参照ページを示しています。

グリル操作部

※図は110-H731型の場合です。
※グリル操作部側は、下パネル前面上部に『🐟』のマークがあります。

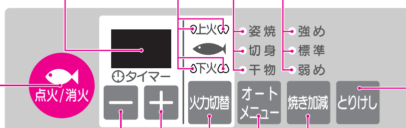




グリル操作パネル前面上部(中央)を押す。

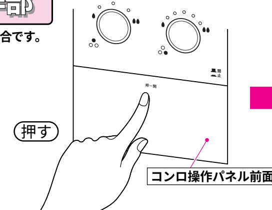
とりけしキー
●各モードを取り消したいときに使用します。
※とりけしキーを押しても、消火はしないため注意してください。

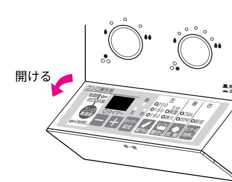
グリル操作パネル



コンロ操作部

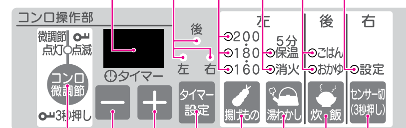
※図は110-H731型の場合です。





コンロ操作パネル前面上部(中央)を押す。

コンロ操作パネル



■グリルタイマー

●グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。

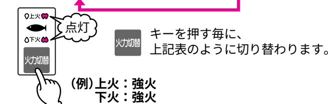
●初期設定時間を表示します。(例)9分 ☞31
※庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。
●⊕を押すと「9」→「10」→…「15」分まで、
●⊖を押すと「9」→「8」→…「1」分まで設定できます。
●タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
(連続使用可能時間は15分です。)

■火力切替キー

●両面焼グリルの火力を変えたいときに使用します。☞30

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

の4パターンに切り替えることができます。



火力切替 キーを押す毎に、上記表のように切り替わります。

(例)上火:強火
下火:強火

■オートグリル機能

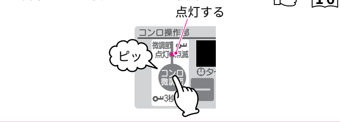
●生魚の姿焼や、切身、干物などを自動的に焼き上げます。☞33

オートメニュー キーで『姿焼』『切身』『干物』の選択をして、

焼き加減 キーで『強め』『標準』『弱め』の選択ができます。

■コンロ微調節キー

●中間の火力を使いたいときに使用します。☞16



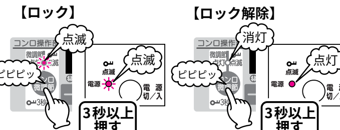
■ロック機能

●小さなお子さまのいたずら防止や、使用しないときのために操作ロックすることができます。

◎ロックの設定のしかた

●電源が入っている状態で全てのバーナーを使用していないときにコンロ微調節キーを約3秒間押すと、ブザー音(ピピピッ)が鳴り、ロック状態になります。(電源ランプが点灯から点滅に変わります。)

【ロック】　【ロック解除】



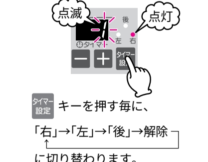
◎ロックの解除のしかた

●電源が入っている状態で全てのバーナーを使用していないときに、コンロ微調節キーを約3秒間押すと、ブザー音(ピピピッ)が鳴り、ロック解除されます。(電源ランプが点滅から点灯に変わります。)
※ロック状態で電源がオートパワーオフしても、再度電源を入れるとロック状態(電源ランプが点滅)になるため、使用される場合はロック解除してください。

■タイマーモード

●煮もの調理や温めなど時間を決めて加熱をしたいときに使用してください。セットした時間で自動消火します。☞17
※タイマーを設定できるコンロは1ヶ所のみです。
※湯わかし・炊飯を設定しているコンロ、また使用していないコンロにはタイマー設定できません。

●タイマー設定キーを押し、設定するコンロを選択します。
タイマー表示部に「1」が点滅します。

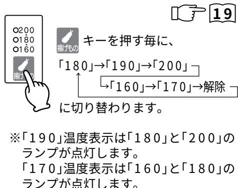


タイマー設定 キーを押す毎に、
「右」→「左」→「後」→解除
に切り替わります。
※チャオが左側仕様の場合は「右」と「左」の順が逆になります。

●⊕・⊖キーで時間を設定します。
1回押す毎に1分単位
長押しすると10分単位で変化し、「1」～「99」まで設定できます。
※タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
(連続使用可能時間は120分です。)
※チャオバーナーのセンサー切モードで使用する場合は、連続使用可能時間は60分になります。

■揚げものモード(標準バーナー)

●天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに、油の温度を設定することができます。
※約160・170・180・190・200℃の温度設定ができます。☞19

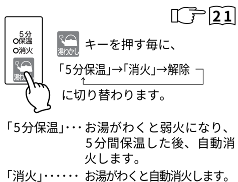


揚げもの キーを押す毎に、
「180」→「190」→「200」→「160」→「170」→解除
に切り替わります。

※「190」温度表示は「180」と「200」のランプが点灯します。
「170」温度表示は「160」と「180」のランプが点灯します。

■湯わかしモード(標準バーナー)

●お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。☞21

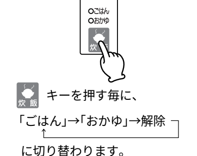


湯わかし キーを押す毎に、
「5分保温」→「消火」→解除
に切り替わります。

「5分保温」…お湯がわくと弱火になり、5分間保温した後、自動消火します。
「消火」……お湯がわくと自動消火します。

■炊飯モード(小(後)バーナー)

●ごはん(3合まで)やおかゆ(1合まで)を炊くことができます。☞23



炊飯 キーを押す毎に、
「ごはん」→「おかゆ」→解除
に切り替わります。

■センサー切モード(チャオバーナー)

●センサー解除状態になります。
直火料理など温度センサーの機能を必要としないときに使用してください。☞40

設定
センサー切(3秒押し)
3秒以上押す

センサー切(3秒押し) キーを約3秒間押すと、ランプが点灯し設定できます。
●設定後、センサー切キーを押すと、ランプが消え解除します。
※センサー切モードの連続使用可能時間は1時間(高温で30分)です。
※センサー切の設定は3分以内に点火しないと取り消されます。

使いかた

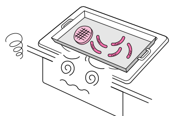
2 コンロを使用するときの注意

⚠警告


禁止

コンロをおおったり、炎をふさがない

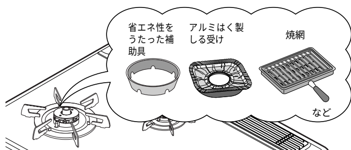
コンロをおおうような大きい鉄板類や鍋を使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。




禁止

市販の補助具（アルミはく製し受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。




禁止

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。


禁止

揚げもの調理には、センサー切モードを使用しない

センサー切モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

⚠注意


禁止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”⇔“強火”と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。


禁止

トッププレートに、直接高温の鍋などをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。


禁止

ごとくをはずして、直接コンロに鍋を置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。


必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。
  とくに径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。

鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

〈つづく〉

〈つづき〉


必ず守る

点火時、バーナーに着火したことを確認する

火災のおそれや、思わぬ事故の原因になります。


必ず守る

強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する

やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。


必ず守る

やかん、鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

お願い

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
41～46ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入しますと機器故障の原因になります。
また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。

■風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。

■強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがありますので、鍋を動かすときは注意してください。

■トッププレートに鍋などの調理具を乗せた状態ですべらせたりしないでください。

ガラスや鍋にキズが付くばかりでなく、ガラス損傷の原因になります。

■使用中以外はコンロから鍋をおろしてください。

安全のためセンサーチェックを行っており、長期間鍋を置いたままにしていると使用できなくなります。

コンロを使用するときの注意

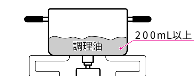
温調機能を使用するときにとくに注意してください。

⚠警告



コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う

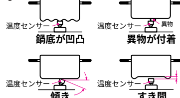
調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。





温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

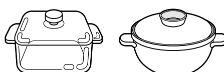
そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。
焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。





耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



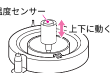
⚠注意



天ぷら油過熱防止装置の温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

※お手入れ方法は46ページを参照してください。

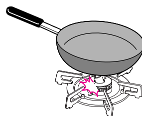
鍋に密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



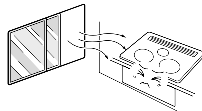


天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止装置が正常に作動しません。



お願い



■温度センサーにより鍋底の温度を検知してバーナーを制御するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。
窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、 コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 油料理など	温調機能 揚げもの ☞19	炊飯 ☞25	湯わかし ☞21
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×	×	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○	×	×	×	×
やかん	―	―	―	―	○ 水の量：500mL～2L

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく【品番：4015-0100-0059　現金標準価格840円（税込）】を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着しないものがあります。
この場合、鍋なし検知（39ページ参照）がはたらき点火することができません。
チャオバーナーのセンサー切モードを使用してください。（10ページ参照）

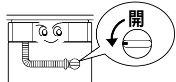
※中華鍋は左右前コンロ側で使用してください。

2 点火・消火のしかた（コンロ）

点火前に

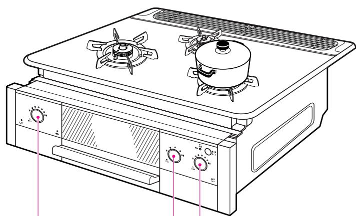
※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。（9ページ参照）

鍋やフライパンなどを中央に置く。

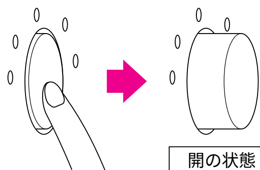


1・2・3

※チャオ・標準バーナーは鍋などをのせないと点火できません。

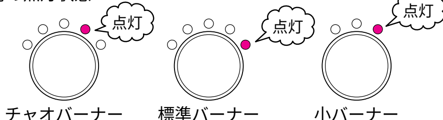
1 点火

- 電源が『入』になっていることを確認し（8ページ参照）、点火／消火ボタンを止まるまで押す。



- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音（ピッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

点火時の点灯状態



調理するときのコツ

○炒めもの（野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
  予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で安全機能がはたらいて（焦げつきと判断）消火することがあります。このようなときはチャオバーナーのセンサー切モード（10ページ参照）を使用してください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。（焦げつきがきつくなる場合があります。）
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。



※揚げものをする場合

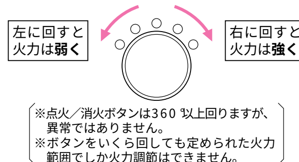
- 温調機能を使わずに多めの油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。
  再度点火するか標準バーナーの揚げものモード（19ページ参照）を使用してください。

ワンポイントアドバイス

- コンロの火力を微調節したい場合は、あらかじめ望む火力付近まで調節してから微調節モード（16ページ参照）にすると、操作が楽にできます。

2 火力調節

- 点火／消火ボタンを左右に回して調節する。



※点火／消火ボタンは360°以上回りますが、異常ではありません。
※ボタンをいくら回しても定められた火力範囲でしか火力調節はできません。

- 5段階（小バーナーは3段階）の火力調節ができます。
- 点火／消火ボタンを回すと火力表示ランプが移動し、その位置に合った火力に自動調節します。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- コンロ使用中30分毎にブザー音（ピピピッ）で使用中確認をお知らせします。

■微調節モード

- 火力の微調節をしたいときは、コンロ操作部のコンロ微調節キーを押す。

※コンロ微調節キーを押すと、中間の火力（通常の火力位置の間）を約8段階に調節することができます。
※コンロ微調節キーを押すと、全てのコンロが微調節モードになります。

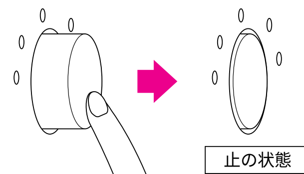
コンロ微調節キーを再度押すか、全てのコンロが消火状態になると、微調節モードが解除されます。

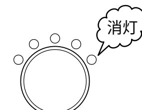
①**コンロ操作パネル前面上部を押し、コンロ操作部を出す。**（10ページ参照）
②**コンロ微調節キーを押す。**



3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。





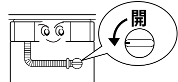
2 タイマーモード コンロバーナー

（セットした時間で自動消火します）

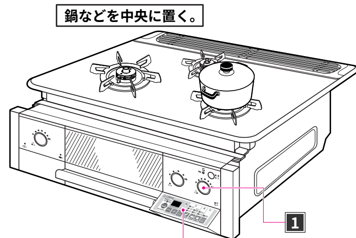
点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。

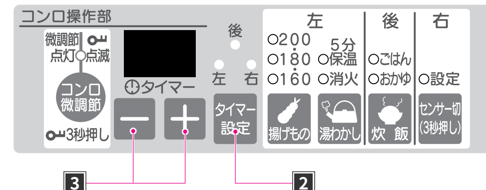


- ロックが解除されていることを確認してください。（9ページ参照）



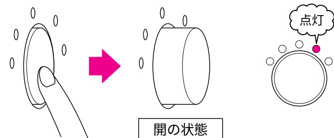
※チャオ・標準バーナーは鍋などをのせないと点火できません。

コンロ操作部



1 点火

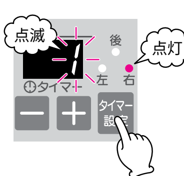
- 電源が『入』になっていることを確認し（8ページ参照）、点火／消火ボタンを止まるまで押す。



- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音（ピッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

2 設定するバーナーを選択する

- タイマー設定キーを押し、タイマー設定する。

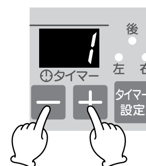


タイマー設定 キーを押す毎に、
「右」⇨「左」⇨「後」⇨解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わり、タイマー表示部には「1」が点滅（10秒間）します。
※チャオバーナーが左側仕様の場合は、「右」と「左」のランプの点灯順が逆になります。

- タイマー設定できるコンロは1ヶ所のみです。
- 湯わかし・炊飯モードを設定しているコンロ、また使用していないコンロはタイマー設定できません。
  （この場合、設定表示ランプはそのコンロには点灯しません。）
- タイマー表示部に「1」が点滅している間のみ、設定表示ランプが順番に切り替わります。
  タイマー表示部が点灯した後にタイマー設定キーを押すと、設定表示ランプ・タイマー表示部が消灯し、タイマーモードが取り消されます。

3 タイマー時間を設定する

- タイマーキー（ー・＋）を押し、タイマー時間を設定する。



「1」～「99」まで設定できます。
※1分刻みでタイマー設定できます。
（約2秒以上押し続けると、10分刻みでタイマー設定できます。）

- 残り時間30秒になると、ブザー音（ピピピッ）でお知らせし、残り時間の表示が"秒"に変わります。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。（連続使用可能時間は120分です。）
- チャオバーナーのセンサー切モード（10ページ参照）を使用する場合は、連続使用可能時間は60分になります。
- タイマー設定キーを押して、時間設定をしなかった場合は10秒後にタイマー表示部「1」が"点滅"⇨"点灯"に変わります。

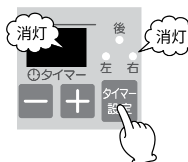
自動消火

- タイマーが終了すると、自動的に消火するとともにブザー音（ピー）とタイマー表示「00」の点滅（10回）、設定表示ランプの点滅（10回）でお知らせします。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

タイマーモードの取り消し

- タイマー表示部に時間が点灯した状態で、タイマー設定キーを押すと、タイマー表示部と設定表示ランプが消え、タイマーモードが取り消されます。



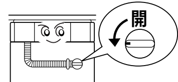
2 揚げものモード 標準バーナー

（天ぷら油などの温度を一定に保ちます）

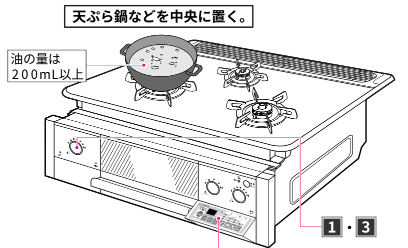
点火前に

※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。

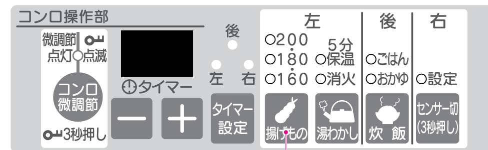


- ロックが解除されていることを確認してください。（9ページ参照）



※標準バーナーの上に天ぷら鍋などをのせないと点火できません。

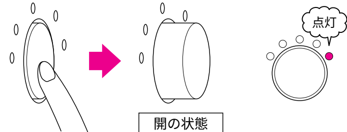
コンロ操作部



イラストは左前コンロが標準バーナーの場合です。
右前コンロが標準バーナーの場合はイラストの「左」と「右」の各キーが入れ替わります。

1 点火

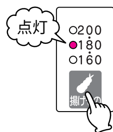
- 電源が『入』になっていることを確認し（8ページ参照）、点火／消火ボタンを止まるまで押す。



- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音（ピッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

2 揚げものモード

- 揚げものキーを押し、温度設定する。



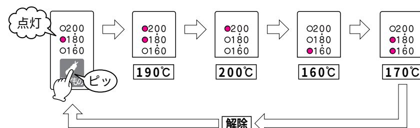
初期設定は『180』です。

キーを押す毎に、

「180」⇨「190」⇨「200」⇨「160」⇨「170」⇨解除

と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わり、点灯したところの温度に設定されます。

※「190」温度表示は「180」と「200」のランプが、「170」温度表示は「160」と「180」のランプが点灯します。

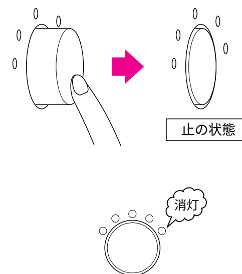


点火する前にも設定することができます。

- 設定した温度になるとブザー音（ピピピッ）でお知らせします。
- 自動的に"強火"⇔"弱火"を繰り返し、設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。
- 温度調節時"弱火"⇨"強火"に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。

3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



コツとご注意

○適切な鍋と油量

- 鍋の直径は18～24㎝位が適当です。
- 油量は1L位が適当です。

※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

○火力は全開で

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

○温度設定

- 点火する前、または着火したらすぐに温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
- ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

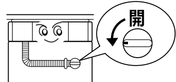
○温度設定のめやす

160℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

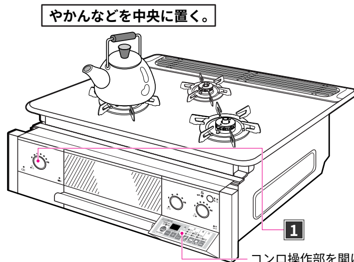
使いかた
2 湯わかしモード 標準バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P11～14)をよく読んでから使用してください。

● 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



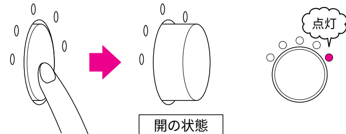
● ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)



※標準バーナーの上にやかんなどをのせないと点火できません。

1 点火

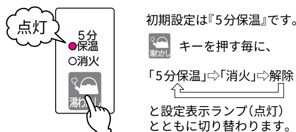
● 電源が『入』になっていることを確認し(8ページ参照)、点火／消火ボタンを止まるまで押す。



● 火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

2 湯わかしモード

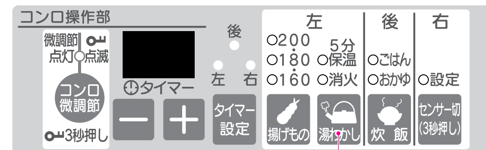
● 湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。



点火する前にも設定することができます。

● **着火後の設定の場合はすぐに押してください。**
● 火力調節はやかんや鍋の径に応じた“火力”にしてください。
弱火にすると自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
● やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングや温度が異なります。
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
・材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。
・やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に消火したり弱火になる場合があります。
・水量は500mL～2Lが適切です。大きさに応じた水量にしてください。
多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
・底の平らなやかんや鍋を使用してください。
● お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押したり、お湯から温めなおしたりした場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

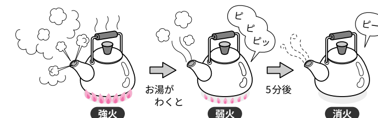
コンロ操作部



イラストは左前コンロが標準バーナーの場合です。
右前コンロが標準バーナーの場合はイラストの「左」と「右」の各キーが入れ替わります。

5分保温

● お湯がわくとブザー音(ピピピッ)でお知らせし、自動的に弱火になります。5分間経過後ブザー音(ピー)でお知らせし、自動消火して設定表示ランプおよび火力表示ランプが消灯します。
(終了2分前から設定表示ランプが点滅します。)



消　火

● お湯がわくと自動的に消火するとともに、ブザー音(ピー)でお知らせし、設定表示ランプおよび火力表示ランプが消灯します。

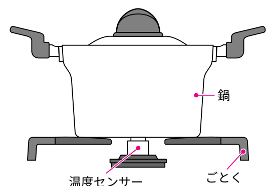
● 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し止の状態に戻してください。

2 炊飯モード 小（後）バーナー

下準備

鍋のセット

●水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。



温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

●鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。
【品番：4111-H001型　現金標準価格3,675円（税込）】
お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにご連絡してください。（価格は変更される場合があります。）

●鍋は金属製で厚手の深鍋（18㎝以上）を使用してください。
ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

■お米の準備

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（古米や麦ごはん、冬場は60分）程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊きあがります。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。
（一度水に浸したお米は砕けやすくなります。）

■炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1～3合	約20分＋むらし約10分
おかゆ	0.5～1合	約45分

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

■お米と水の量のめやす

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

●炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
●おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

■おかゆについて

●おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
●おかゆモードはお米から“おかゆ”をつくる機能です。
ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

～ごはんからのおかゆの炊きかた～

☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

●“ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。
好みに応じて工夫してください。

炊飯途中で消火した場合について

●炊飯モード（自動）の火力の強さと時間は下記の通りです。
炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。
下記の流れを参考にして手動で炊飯してください。

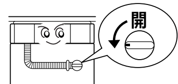
・2～4分　**大火（火力3）**で加熱
⇩
・5～6分　**小火（火力1）**でお米に吸水させる
⇩
・水分がなくなるまで　**大火（火力3）**で加熱
⇩
・2分間　**小火（火力1）**
⇩
・1分程度　**大火（火力3）**で加熱
⇩
・自動消火

●上記の時間はあくまでも目安としてください。炊飯量や水温などで時間が変わります。
●手動で炊飯した場合はうまく炊けない場合があります。

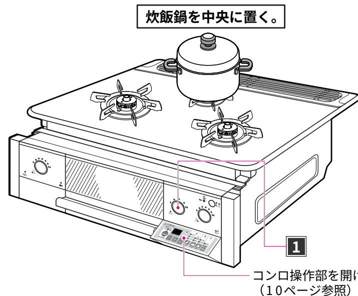
2 炊飯モード 小（後）バーナー

点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』（P11～14）をよく読んでから使用してください。

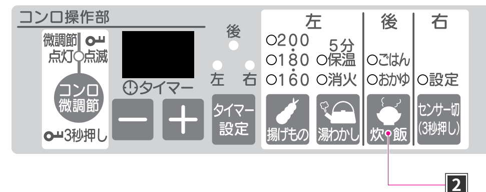
- 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。（9ページ参照）



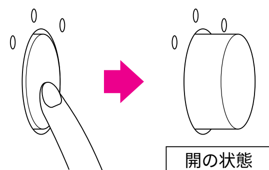
コンロ操作部

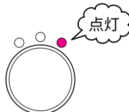


1 点火

点火前に必ず 下準備 （23～24ページ参照）を行ってください。

- 電源が『入』になっていることを確認し（8ページ参照）、点火／消火ボタンを止まるまで押す。





開の状態



- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音（ピッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

2 炊飯モード

- 炊飯キーを押し“ごはん”か“おかゆ”を選定する。
※おかゆの場合は弱火となります。

点灯
●ごはん
○おかゆ
炊飯

初期設定は『ごはん』です。
キーを押す毎に、
「ごはん」⇨「おかゆ」⇨解除
と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

- 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあけたり、自動炊飯途中に再度炊飯キーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
- 炊飯中は火力が自動的に強火 ⇔ 弱火に切り替わります。
- ごはんの場合は消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。

点火する前にも設定することができます。

炊飯終了前のお知らせ

ごはん むらし終了2分前から終了まで“ごはん”設定表示ランプと火力表示ランプが点滅してお知らせします。

おかゆ 終了2分前から終了まで“おかゆ”設定表示ランプが点滅してお知らせします。



炊飯終了

ごはん 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ピピピッ）でお知らせします。その後、むらし（約10分）が終わるとブザー音（ピー）でお知らせし、火力表示ランプと“ごはん”設定表示ランプが消灯します。

おかゆ 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ピー）でお知らせし、火力表示ランプと“おかゆ”設定表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後（ごはんの場合はむらし終了した後）、必ず点火／消火ボタンを押し 止の状態 に戻してください。

使いかた

2 グリルを使用するときの注意

⚠警告



グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しないでください。



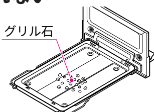
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

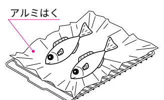
機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。





脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。





グリル使用中はそばから離れない。

火災の原因になります。

⚠注意



グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や、受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。



グリル受け皿に水を入れて使用しない

グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどをする原因にもなります。



グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、鍋の取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。



魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触らないようにする
グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどの原因になります。



魚などの焼きすぎに注意する

魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災のおそれがあります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

〈つづく〉

〈つづき〉



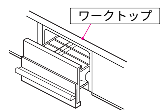
グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。



禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

発火注意

鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する

やけどや火災などの原因になります。



使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う

グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているため、やけどの原因になります。



グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない

やけどの原因になります。



グリル使用直後は、お手入れや点検はしない

やけどの原因になります。



グリルを出し入れするときは、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない

ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願い

- **■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**
- **■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。**
  グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて焼き上がる前に消火する場合があります。
- **■冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。**
- **■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたらいて消火する場合があります。**
- **■長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。しばらく待ってから、再度点火してください。**

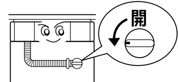
使いかた

2 点火・消火のしかた（グリル） 手動調理

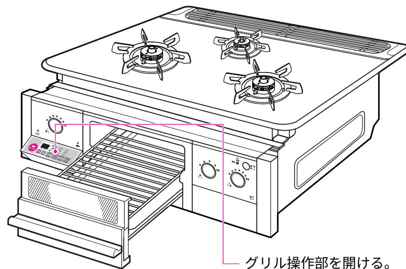
点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P27～28）をよく読んでから使用してください。

● 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



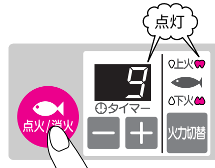
● ロックが解除されていることを確認してください。（9ページ参照）

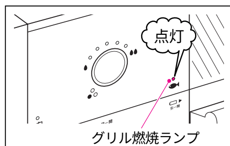


※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

1 点火

● 電源が『入』になっていることを確認し（8ページ参照）、グリル操作部の点火／消火キーを押す。





機器左パネル部

点灯

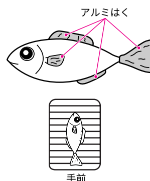
● 火力表示ランプ「上火：強、下火：強」が点灯し、ブザー音（ピッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

※グリルタイマーが自動的にスタートします。

● 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。
※グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。
（空焼きしているときセンサーが作動して弱火になったり、消火したりする場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。）

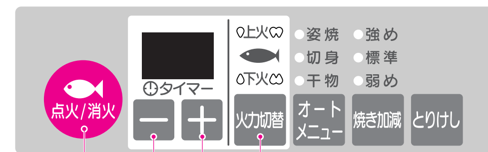
魚の焼きかたの手順

①魚の下準備をする。
● 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
● 焦げやすい部分や尾・ひれには、厚めに塩をつけるかアルミはくでおおいます。
②2分程度予熱をする。（オートグリル機能使用時は予熱をしない。）
③一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。
※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
※魚は頭を奥にして置いてください。
※焼きものはグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。



詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

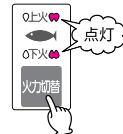
グリル操作部

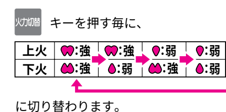


とりけし キーを押しても消火しません。

2 火力調節

● 火力切替キーを押す。





火力切替 キーを押す毎に、

上火	強	強	弱	弱
下火	強	弱	強	弱

に切り替わります。

● グリルとコンロを同時に使用すると、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
● 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。
● いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

3 グリルタイマー設定

● タイマーキー（ ー ・ ＋ ）を押し、タイマー時間を設定する。
※タイマー表示は“ 分 ”表示です。



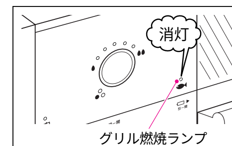
● 初期設定時間を表示します。**（例）9分**
※庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。
● ⊕を押すと「9」→「10」→･･･「15」分まで、
● ⊖を押すと「9」→「8」→･･･「1」分まで設定できます。
● タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。
（連続使用可能時間は15分です。）
※1分刻みでタイマー設定できます。

● グリルタイマーについての説明は31～32ページに記載しています。魚などを焼く前に必ず参照してください。

途中で消火したい場合

● グリル操作部の点火／消火キーを押す。





機器左パネル部

消灯

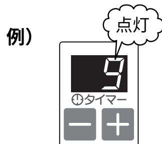
グリルタイマー 手動調理

グリルタイマーについて

下記に示す数値（"9"など）はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

例）



- グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間"6"～"9"分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

- **めざしやうるめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。）　初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。**
- 干し物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）

魚などの焼きかたが浅い場合は･･･

- 調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。
- 再度点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。
  焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

ワンポイントアドバイス（オートグリル機能使用時にも必ずお読みください。）

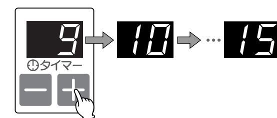
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。
  （調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。
  切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網にはフッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 魚の大きさ、状態、置きかたにより、焼きむらが出ることがありますので、付属のクッキングブックを参照して調理してください。
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動的に火力を弱めたり、消火したりします。
  （グリル異常過熱防止センサーが作動したためです。しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。）

いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

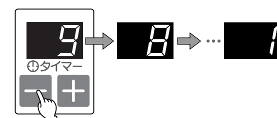
タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき

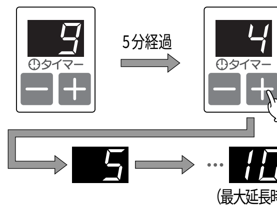


短くしたいとき



※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

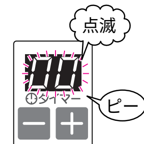
例）9分で設定し、5分後グリルタイマーキーを押しても最大で10分設定になります。



（最大延長時間）

- **使用中、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、自動的に弱火になる場合や、消火する場合があります。**
- **グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。**

自動消火



- タイマー終了すると、自動消火し、ブザー音（ピー）とタイマー表示「00」点滅（10回）でお知らせします。
- 残り30秒になると、ブザー音（ピピピッ）でお知らせし、残り時間の表示が分表示から秒表示に変わります。

例）
残り24秒の場合

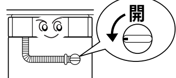


オートグリル機能（姿焼 切身 干物 調理）

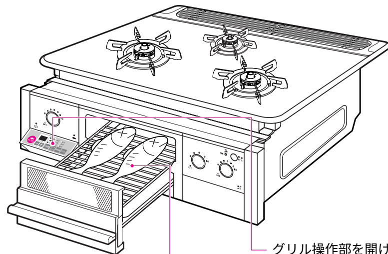
点火前に

※グリルを使用する前に『グリルを使用するときの注意』（P27〜28）をよく読んでから使用してください。

● 電源スイッチが『切』の状態で機器のガス栓を全開にしてください。



● ロックが解除されていることを確認してください。（9ページ参照）



グリル操作部



とりけし キーを押すとオートグリル機能が取り消され、手動調理に戻ります。（消火しません。）

※オートグリル機能は点火後には受け付けませんので、点火前に設定してください。
※グリル庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。しばらく待ってから使用するか、手動で調理してください。

1 オートメニューを設定する

● 電源が『入』になっていることを確認し（8ページ参照）、グリル操作部のオートメニューキーを押す。



■オートメニューキーについて



姿焼：あじやさんまなどを丸ごと焼く場合
切身：さばやぶりの切身などを焼く場合
干物：あじやさんまの開きなどを焼く場合


キーを押す毎に、「切身」→「姿焼」→「干物」に切り替わります。

2 焼き加減を設定する

● 焼き加減キーを押す。



● 魚の種類や大きさに応じて、メニューおよび焼き加減に合わせる。

■焼き加減キーについて



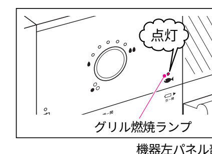
強め：厚肉やよく焦がしたい場合
標準：標準的な厚みの場合
弱め：薄肉や焦がしたくない場合


キーを押す毎に、「標準」→「強め」→「弱め」に切り替わります。

3 点火

● 点火／消火キーを押す。





機器左パネル部

● 点火するとセンサーがはたらき、機器が自動的に調理モードに合った残り調理時間を計算し、『ピピピッ』でお知らせするとともに調理時間を表示します。
※グリルタイマー時間（分）が表示されるまで、しばらく時間がかかります。

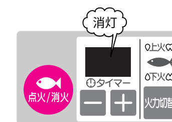
例）3分
（数値は異なる場合があります。）

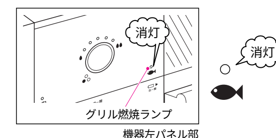


※グリルタイマー時間の変更はできません。変更したい場合は「とりけし」キーを押して、手動調理にしてから行ってください。

自動消火

● 調理時間が終了すると、自動消火するとともにブザー音『ピー』、タイマー表示「00」の点滅（10秒間）でお知らせします。（残り30秒になると、『ピピピッ』でお知らせし、残り時間の表示が分表示から秒表示に変わります。）





機器左パネル部

オートグリル調理中に「とりけし」キーを押すと、手動調理に切り替わります。（29ページ参照）

タイマー表示
● タイマー表示が出ていない状態の場合は、一般的な魚が焼ける時間（31ページ参照）に相当する点火からの残時間を表示します。
● タイマー表示していた場合は、その時間のままカウントダウンします。
※タイマー設定は点火から15分の範囲で設定できます。（32ページ参照）

火力調節
● とりけした状態の火力のままで手動調理となります。
※上火、下火ともにお好みの火力に調節することができます。

使いかた

2 調理のポイント

オートグリル機能を使うときの注意点

- 点火／消火キーを押して点火させた後では、オートグリル機能を受け付けません。
- 庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。
  連続して使用される場合は、手動で調理してください。
  オートグリル機能を使用する場合は、しばらく待ってから使用してください。
- 予熱せずに使用してください。
- 自動調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 自動消火後は調理物をすぐに取り出してください。放置すると焼き上がりかたが変わります。

⚠注意

- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 次の魚にはオートグリル機能を使用しないでください。
  発火の原因となります。

・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し
・市販のみりんづけ　・身欠きにしん



メニューおよび焼き加減について

①下記のメニューは、オートグリル機能を使った場合の基本的な調理例です。
（その他の魚については手動調理で行ってください。）
②魚の種類や大きさ、調理内容により、オートメニューおよび焼き加減を選んでください。
③魚の状態（季節や鮮度、脂ののり具合、冷蔵庫などによる保存）によっては焼き上がりかたが変わります。
好みに応じて焼き加減を調節してください。

※オートグリル機能で上手く焼けないときや、焼き直しをするときは手動調理で焼いてください。
※オートグリル調理の途中で消火した場合は、手動調理で焼き直してください。
オートで調理されますとうまく焼けません。

オートメニュー ＼ 焼き加減	弱　め	標　準	強　め		ポイントとお願い
姿　焼	●さんま　1～4匹(1匹　180g以下)	●さんま　1～4匹(1匹　180g以上) ●あじ　1～4匹(1匹　200g以下) ●鯛　1匹(1匹　250g以下)	●あじ　1～4匹(1匹　200g以上) ●鯛　1匹(1匹　250g以上)		●季節により脂ののりが変わり、また鮮度によっても焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。 ●鯛やあじのような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ●魚は身の厚い部分や、頭を奥にして焼いてください。(手前は弱めに焼ける場合があります。)
切　身	●ぶり照り焼き　1～6切(1切　80g程度) ●さわらみそ漬け　1～6切(1切　80g程度)	●さば切身　1～6切(1切　80g程度) ●鮭切身　1～6切(1切　80g程度)	●さば切身　1～2切(1切　150g程度) ●太刀魚　1～6切(1切　80g程度)		●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4cm以下にして焼いてください。 ●光沢のある魚類は、焼き色が付きにくい場合があります。 ●みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ●甘鯛等の厚みのあるみそ漬けは上手く焼けないので、上火‘弱’下火‘弱’の手動調理で焼いてください。
干　物	●ししゃも　約10匹	●さんま開き　1～2匹(1匹　100g程度) ●あじ開き　1～4匹(1匹　70g程度) ●干しかれい　1～2匹(1匹　120g程度) ●ほっけ開き　1～2匹(1匹　180g以下)	●ほっけ開き　1～2匹(1匹　180g以上)		●干物は乾燥状態で焼き色や焼き具合が変わりますので、焼き色を見ながら取り出してください。 (干物は乾燥が強いほど焼けやすく、また焦げやすくなります。)

ワンポイントアドバイス

- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
  ※グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
  ※魚は頭を奥にして置いてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。
  ※焼きものはグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網にはフッ素樹脂で塗装加工しておりますが、サラダ油などを焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。

安全機能・温度センサーについて

安全機能について

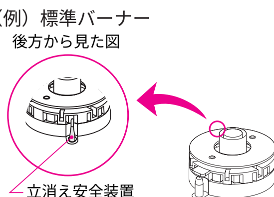
全バーナー

■立消え安全装置（コンロバーナー：ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）点滅（10回）と、タイマー表示「12」点滅およびタイマー設定表示ランプ点滅（10回）でお知らせします。）
（グリルバーナー：ブザー音『ピーピーピー』とグリル燃焼ランプ点滅（10回）と操作部表示「12」点滅（10回）でお知らせします。）

- 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

- 再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー
後方から見た図

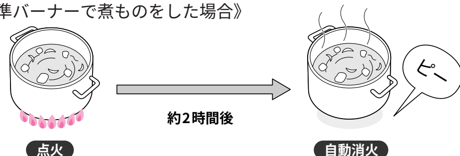


コンロバーナー

■消し忘れタイマー（ブザー音『ピー』と火力表示ランプ（左端）点滅（10回）でお知らせします。）

- 点火後、約2時間経過すると自動的にガスを止め、消火します。
※高温状態で温度変化のないときは約30分
- 点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中報知をします。

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



■焦げつき自動消火（ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）点滅（10回）と、タイマー表示「02」点滅（10回）およびタイマー設定表示ランプ点滅（10回）でお知らせします。）

- 焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- 特に土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため焦げつき程度がきつくなります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

※チャオバーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（10ページ参照）

コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

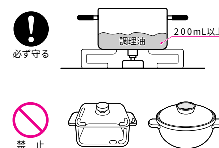
コンロバーナー

■天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ（左端）点滅（10回）と、タイマー表示「02」点滅およびタイマー設定表示ランプ点滅（10回）でお知らせします。）

- 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
※鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

⚠警告

- 揚げもの調理するときは200mL（コップ1杯）以上の油で使用する。
油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず、発火する場合があります。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。
天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



⚠注意

- 天ぷら油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

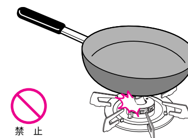
※チャオバーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。（10ページ参照）

コンロ使用中に自動消火した場合、必ず点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

温度センサーの注意

⚠注意

- 天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止装置が正常に動作しません。
- センサー部はいつも清潔にする。
センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにし、水分をふき取る。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
温度センサーが正常に作動しない場合があります。



安全機能・温度センサーについて

安全機能について

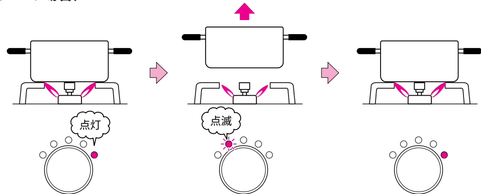
右・左コンロバーナー

■鍋なし検知(右・左コンロバーナーのみ)

● 鍋を置かなかったり、調理途中(着火中)に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。

点火前	● 鍋を置かなかった場合は、点火することができません。 (ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプの点滅(全部)でお知らせします。)
調理途中	● 鍋を上げると、火力2に変わります。(弱火および火力2のときは変わりません。) 鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。

(例:標準バーナーの場合)



⚠注意

● 調理途中、鍋を上げたあとに鍋を元に戻すと、鍋なし検知がはたらき、火力は元に戻ります。**(例:火力2→強火)**
やけどのおそれがあるため、バーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

鍋なし検知タイマー

● 点火後に、鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと自動消火し、ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ(左端)の点滅(10回)でお知らせします。

鍋なし検知センサーチェック

● 鍋など長時間(連続で約半月相当)置いたままにしておくと、鍋なし検知センサーが正しく鍋の有無を検知することができるか確認するため、センサーチェックを開始します。

センサーチェック中	● 点火操作すると5秒毎のブザー音『ピー』報知と火力調節ランプ(全部)点滅でお知らせします。 **● 点火操作しても着火しません。(コンロは使用できません。)**

センサーチェックが開始したら鍋などを一旦上げてください。

● 正常であれば、5秒毎のブザー音『ピー』報知と火力調節ランプ(全部)点滅が止まり、センサーチェックが解除されます。
お使いになる場合は、再度鍋をのせて点火操作を行ってください。

● 鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音『ピー』報知と火力表示ランプ(全部)の点滅が継続したままで止まらず、タイマー表示部に「23」(10回点滅)が表示された場合は、点検が必要です。
お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

※チャオバーナーでセンサー切モードに設定している間は、この機能ははたらきません。(10ページ参照)

右・左コンロバーナー

こんな調理はチャオバーナーのセンサー切モードを使用してください。

■センサー切モード(チャオバーナーのみ)

● 下記のような調理は、チャオバーナーをセンサー切モードに設定してください。(10ページ参照)

連続使用可能時間は約1時間です。(※高温状態で温度変化のないときは30分)
・あぶりもの料理や、いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理。
・炒めものなどひんぱんに鍋の持ち上げを必要とする調理で、火力が小さくなるのが気になる場合。
・鍋底のへこみが大きな鍋(約4mm以上)を使用する場合。
・別売の中華補助ごとく(14ページ参照)で中華鍋を使用し、センサーの密着が不十分で鍋なし検知がはたらく場合。

※センサーの故障を防止するために、センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。
※センサー切モードに設定している間は、天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能・鍋なし検知機能は、はたらきません。

⚠警告

● センサー切モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない。
センサー切モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。

グリルバーナー

■グリル異常過熱防止センサー

ブザー音『ピーピーピー』とグリル燃焼ランプ点滅(10回)とタイマー表示「02」点滅(10回)でお知らせします。

グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のため火力を弱くしたり、ガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

● 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて火力が弱火になったり、魚が焼ける前に消火したり、また連続使用することができない場合があります。
・空焼きなどで長時間使用した場合。
・予熱しすぎた場合。
・連続で長時間使用した場合。
・魚などが庫内で燃えた場合。
・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合。

● グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合
・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく(約3分程度)待ってから点火操作をしてください。

⚠注意

● グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

3 点検・お手入れ

⚠注意

点検・お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや、機器の角などでけがをする原因になります。（グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合はとくに注意してください。）
- お手入れする部品以外ははずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっていますので、お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は『お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）』（43〜46ページ）を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認してください。



点　　検

各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

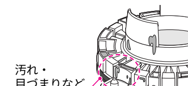
正しく取り付けてください。

☞45〜46

バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか？

（このイラストはバーナーキャップの裏面です。）



- 傾いたり浮いたりしていませんか？

禁　止



お手入れのしかたを参照してください。

☞46

温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- センサーは軽い力で、上下にスムーズに動きますか？



※煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。動かない場合は点検が必要です。お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

- 温度センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？



- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

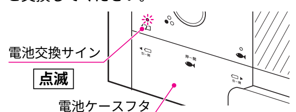
お手入れのしかたを参照してください。

☞46

乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、乾電池が消耗してくると、予告としてブザー音（ピー）がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。



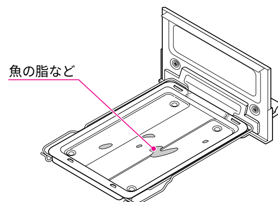
- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。

乾電池の取り付けかたを参照してください。

☞6

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか？



お手入れのしかたを参照してください。

☞43

お　手　入　れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れが落ちにくくなります。
とくに煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

汚れがひどいときは、台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、汚れを浮かせます。
汚れが浮いてきたら、スポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。
ごとくやグリル排気口カバーは、つけ置きや煮洗いするとさらに汚れが落ちやすくなります。

お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。



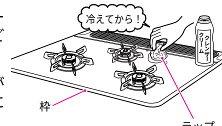
トッププレート（トッププレート枠含む）

- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。

※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

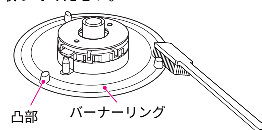
- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすってください。汚れがとれたらスポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。

※バーナーリング・バーナー本体の塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となりますので、バーナーリング・バーナー本体にはクリームクレンザーがかからないように気をつけてふき取ってください。

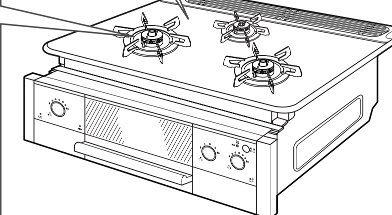


バーナーリング・バーナー本体

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。



※凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリング・バーナー本体に傷をつけるので、使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリング、バーナー本体やトッププレートの色が薄くなったり、光沢が変わることがありますので、使用しないでください。
色ムラの原因になります。
- トッププレートはグリル排気口部分にネジで固定されています。
修理技術者以外の人は取りはずさないでください。



お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

グリル部(グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら)

■グリル受け皿
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
  汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

■グリル焼網
- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いしてください。(ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。)その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。取替用部品として用意しております。

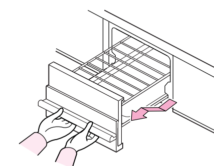
■グリルとびら
- グリルとびら取っ手は塗装加工してありますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。また、表面に化粧板を貼り付けていますので、水の中につけ置かないでください。はく離の原因になります。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

■取り出しかた
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。

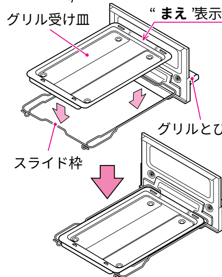
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

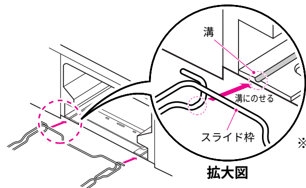
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。



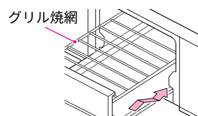
■取り付けかた
- “まえ”と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド枠の上にのせてください。

※スライド枠の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。





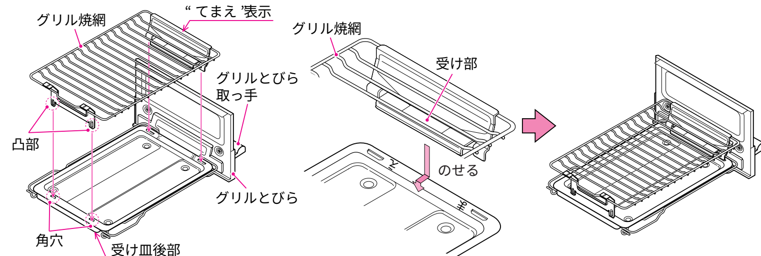
※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。



グリル焼網の取り付けかた

- “てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。

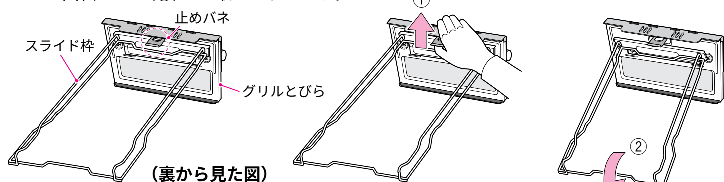
※焼網は前と後がありますので注意してください。



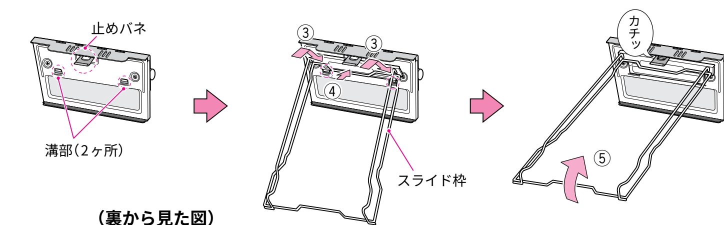
グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

■グリルとびらの取りはずしかた
- スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。



■グリルとびらの取り付けかた
- グリルとびらの溝部(2ヶ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

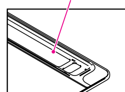
グリル排気口カバー

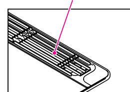
● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

■お手入れ後のセット方法
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。





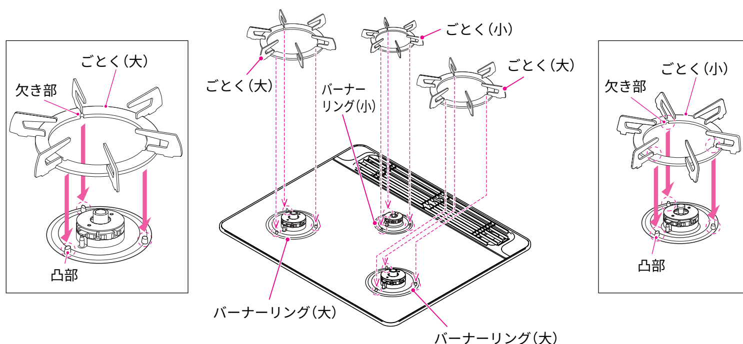
ごとく

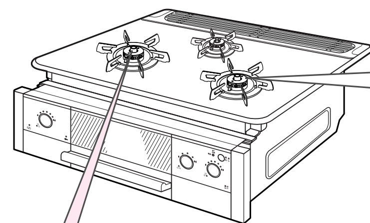
● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

■お手入れ後のセット方法
バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。
※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部（3ヶ所）に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

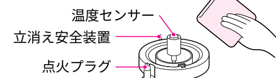
⚠注意
● ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。
合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。





温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

● 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



お願い
● 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

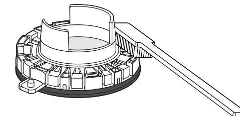
● 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※グリルとびら取っ手には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

バーナーキャップ

● 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づまりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
● 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。

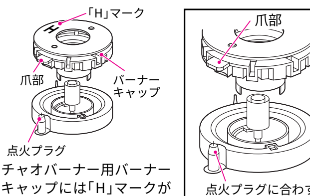


⚠注意
● バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。



お願い
● 強くこすったり、当てたりしないでください。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。

■バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



※チャオバーナー用バーナーキャップには「H」マークがあります。

［拡大図］

⚠注意
● バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

3 故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。

まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原　　因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	●機器のガス栓が全開になっていますか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれたりしていませんか？ ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？） ●電源ランプが消灯していませんか？ （オートパワーオフ機能が作動していませんか？） ●電源ランプやコンロ微調節キーの上のランプが点滅していませんか？ （ロック機能が作動していませんか？） ●鍋をのせていますか？（右・左バーナーのみ） ●鍋底のへこみが大きな鍋(約4mm以上)を使用していませんか？(右・左バーナーのみ) ●長時間鍋を置いたままにしていませんか？	15・29 41 41 41 37・41 40 8 9 39 40 39
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。 ⚠警告 ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ ●バーナーキャップに水気がついていませんか？	 3 37 46
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？ ●鍋をはずしていませんか？ ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●火をつけてから約2時間(高温で30分)以上たっていませんか？ ●鍋底が凸凹していませんか？ ●センサー切モードに設定してから約1時間(高温で30分)以上たっていませんか？ (チャオバーナーのみ)	37 37 37 12 39 37・38 41・46 13 37 13 40
	<グリルバーナー側> ●グリルタイマーを適正時間にセットしていますか？ ●焼きすぎたりしていませんか？	 30・31・32 40
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	41 41

●次のような現象は故障ではありません

	現象	説明
全体	●パチパチとすべての点火装置で音がする。	１ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
全体	●点火後や消火後にキシミ音がでる。	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
全体	●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	焼きものの塩分(塩化ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
全体	●消火時「ポン」と音がする。	火が消えたときの音で異常ではありません。
全体	●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
全体	●複数のバーナーを連続や同時に操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	機器側で設定しています。 異常ではありません。
全体	●コンロ、グリル使用中に『カチッ』と音が鳴る。	火力切替の作動音で、異常ではありません。
コンロ部	●コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。 バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
コンロ部	●バーナーキャップが変色する。 ●ごとくの先端が変色したり、凹凸状になる。	コンロ部を使用すると、バーナーキャップのホーロー部分やごとくのツメの先端が過熱されホーローが変色したりはがれて、凹凸状になりますが異常ではありません。
コンロ部	●コンロの点火／消火ボタンを急操作すると点火しない。	安全のため、点火を受け付けないことがありますが異常ではありません。ゆっくり操作してください。
コンロ部	●コンロの火力調節を急操作で行うと、火力が変わらなかったり、ほしい火力にならない。	急操作を受け付けないことがありますが異常ではありません。ゆっくり操作してください。
コンロ部	●コンロ微調節キーを押して火力調節しても、火力が切り替わらない。	火力の変化が小さい(変化しない)所がありますが火力が変化する位置まで回してください。
コンロ部	●鍋をはずして、再度のせたときに、火力の戻りが遅い。火力が元に戻らない。	安全のため、火力を段階的に戻しています。また、火力の復帰中（元に戻しているとき）に鍋なし検知がはたらくと、元の火力に戻らないときがありますので、お好みの火力に調整してください。
コンロ部	●鍋をごとくの上に長時間おいておくと、点火しない。	安全のため、センサーチェックを行っており、使用できなくなります。長時間鍋をおかないか、ときどき鍋をおろしてください。
コンロ部	●鍋などがごとくの上にない状態で点火したあと、しばらくすると火力が変わったり消火したりする。(小コンロ・センサー切の場合)	安全装置の作動により、火力を調整したり消火したりしますが、異常ではありません。 鍋などをごとくの上に置いて使用してください。
グリル部	●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。	部品についている油が焼けるためです。 29ページをご覧になり、空焼きをしてください。
グリル部	●グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。
グリル部	●グリル点火操作時に点火不良が続き、グリルの点火操作を受け付けない。	安全装置の作動により、しばらくの間(約10秒間)使用できなくなりますが、異常ではありません。

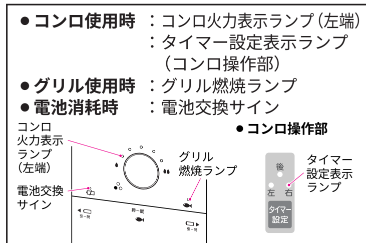
●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。 不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

故障かな？と思ったら

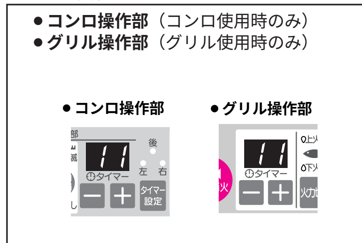
お知らせ表示

● 機器の安全装置がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザーが鳴り、ランプおよびタイマー表示部の数字が点滅してお知らせします。（一部はランプ点滅のみ）

ランプが点滅する所



タイマー表示



お知らせ表示 ランプ	お知らせ表示 タイマー表示部	部　位	原　因	処置方法
10回点滅（コンロはタイマー設定表示ランプのみ点滅）	『00』10回点滅	コンロ	タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】点火／消火ボタンを 止の状態 に戻す。続けてお使いになるときは、再度点火してください。【グリル】続けてお使いになるときは、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火してください。
		グリル		
10回点滅	『11』10回点滅	コンロ	バーナー不着火（点火に失敗したとき）	
		グリル		
	『12』10回点滅	コンロ	バーナー途中消火（煮こぼれや風などで消火したとき）	
		グリル		
	『02』10回点滅	コンロ	焦げつきや異常高温になったとき	
		グリル	グリル異常過熱防止センサー作動（魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
		コンロ	コンロ消し忘れタイマー作動	
		右・左コンロ	鍋なし検知タイマー作動	鍋などをのせて再度点火してください。
10回点滅（全火力表示ランプ点滅）		右・左コンロ	鍋なし検知	鍋などをのせて点火してください。またはセンサー切モードで使用してください。
10回点滅 5秒毎にブザー（ピー）報知（全火力表示ランプ点滅）		右・左コンロ	鍋なし検知センサーチェック作動（長時間鍋を置いたままにしておいたとき）	鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。（39ページ参照）
		電池交換サイン	電池が消耗してきたとき	電池を交換してください。（アルカリ乾電池：単1形2個）

上記以外、「20」「23」「24」「31」「32」「51」「66」「70」「71」「72」の表示が出た場合。
⇨ 点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、電源スイッチを「切」とし、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

アフターサービス

アフターサービス

サ ー ビ ス の お 申 し 込 み

● 47～49ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
● 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス型番
電池ケースフタの裏に貼付してあります。
例
H　N
（N） 110-H731 （U）
大阪ガス株式会社
区分　F　こんろ部消費効率　55.6%
区分　L　グリル部消費効率　211Wh
21-052-02-00694
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転 居 さ れ る 場 合

ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。

● ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
● ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保 証 ・ 補 修 に つ い て

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

● 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
● 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に相談してください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品（交換部品を含む）》の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
（保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。）

仕　様

品　　名	ガスビルトインコンロ			
型　　番	110-H730型	110-H731型	110-H732型	110-H733型
前面パネル仕様	ステンレス		ステンレス	
トッププレート仕様	ブラック		シェルホワイト	
型　式　名	C3WD5PJALG	C3WD5PJARG	C3WD5PJALG	C3WD5PJARG
点　火　方　式	連続スパーク点火方式			
安　全　装　置	・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 }（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー（約2時間、約30分） }（コンロバーナー） ・鍋なし検知機能（チャオ・標準バーナー） ・グリルタイマー（最大設定時間15分） ・グリル異常過熱防止センサー }（グリルバーナー）			
付　属　品	・取扱説明書(保証書付)　・クッキングブック　・工事説明書 ・お問い合わせ先一覧表　・アルカリ乾電池(単1形1.5V：2個)			
外　形　寸　法	高さ263.5mm×幅598mm（トッププレート幅593mm)×奥行494mm			
質　　量	23.5kg			

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.15 {1,850kcal/h}	9.77 {8,400kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
都市ガス用	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.00 {1,720kcal/h}	9.10 {7,830kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.23 {0.160kg/h}	9.60 {0.688kg/h}	R1/2 (オネジ)

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

● 下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品 ＼ 型番		110-H730型／110-H731型	
		現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく（黒）	チャオ・標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7010002
ごとく（黒）	小バーナー用	1,260円（1,200円）	1110H7010003
バーナーキャップ（黒）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H8100101
バーナーキャップ（黒）	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7010101
バーナーキャップ（黒）	小バーナー用	945円（　900円）	1110H8010151
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（黒）：1個		1,575円（1,500円）	111070010001

交換部品 ＼ 型番		110-H732型／110-H733型	
		現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく（ダークグレー）	チャオ・標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030002
ごとく（ダークグレー）	小バーナー用	1,260円（1,200円）	1110H7030003
バーナーキャップ（ダークグレー）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7320101
バーナーキャップ（ダークグレー）	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030101
バーナーキャップ（ダークグレー）	小バーナー用	945円（　900円）	1110H7320151
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（ダークグレー）：1個		1,575円（1,500円）	111070020001

（価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。）　2006年3月現在
乾電池は電気店などでお買い求めください。

お問い合わせ先
別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

おねがい　ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、（火気に注意して）大阪ガスに連絡してください。